

Гриль Salamander кварцевый инфракрасный электрический Hendi 264409

Основные характеристики

Тип	с подвижной решеткой
Температурный режим	От 50 до 300 °C
Мощность	3,645 кВт
Таймер	Есть
Кол-во уровней	3
Ширина	689 мм
Глубина	397 мм
Высота	318 мм
Страна-производитель	Нидерланды

Описание

Электрический гриль Salamander **Hendi 264409** предназначен для запекания различных продуктов без использования масла на предприятиях общественного питания, а также в производственных цехах, деятельность которых связана с выпуском гастрономических товаров.

Устройство оснащено мощными горелками с двойным управлением, что позволяет достичь максимально возможной температуры менее, чем за 1 минуту.

В комплект поставки входят решетка и опора для решетки, а также поддон для сбора крошек.

Особенности:

Нагревается за 10 секунд!

Наличие таймера регулировка до 15 мин!

Возможно расположение GN 1/1 внутри камеры!

Особенности:

В камере можно разместить габаритность GN 1/1

Нагревательный кварцевый элемент в верхнем и нижнем положении

Плавная регулировка температуры от 50°C до 300°C

Идеальный для приготовления и подогревания различных блюд и сэндвичей

Индикатор включения

Термостат

Таймер до 15 мин.

Решётка регулируется по высоте - 3 уровня

Пара опорных бегунков позволяет придавать решетке с продуктом горизонтальное или наклонное положение

Полностью выполнен из нержавеющей стали AISI 430

Съемный контейнер для сбора крошек

Верхняя часть оборудования и все горелки полностью снимаются

Соответствует требованиям безопасности CE

Соответствует нормам IPX3

Дополнительные характеристики:

Производительность: 80 гриль/час или 300 тост/час

Опции (заказываются отдельно):

Подставка для гриля

Решетка

Опора для решетки

Напольный стенд для гриля

Настенное крепление 650x400 мм